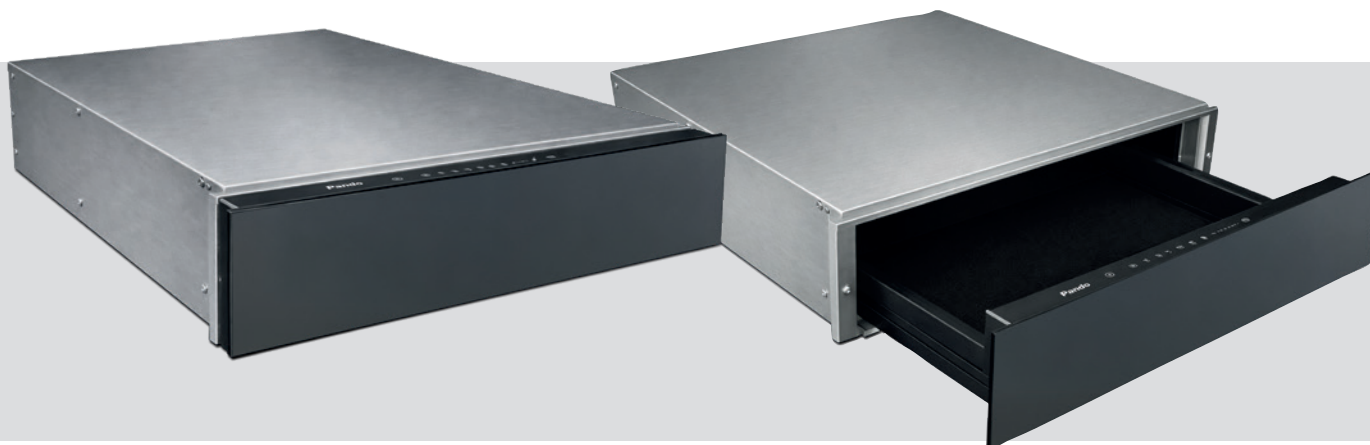




PCP-1615 Scaldapiatti Gourmet

Sistema ad aria calda con termostato e ventilatore che distribuisce il calore in modo ottimale all'interno del cassetto.

Il fondo del cassetto è dotato di un rivestimento antiscivolo che impedisce alle stoviglie di muoversi durante l'apertura o la chiusura del cassetto.





Funzioni



Connessione



Riscaldamento stoviglie



Scongela-mento



Cottura a bassa temperatura



Lievitazione impasti



Mantenimento in caldo



Caratteristiche

Intervallo di temperatura da 30 °C a 85 °C

Servizio per 6 persone

6 piatti piani da 24 cm

6 piatti fondi da 10 cm

1 vassoio da 17, 19 o 32 cm

20 piatti da 28 cm di diametro

80 tazzine da caffè

40 tazze da tè

Base antiscivolo

Apertura Push-to-open

Frontale in vetro nero

Touch Control

Tempo massimo di funzionamento: 12 ore

Temperature*

Preriscaldamento stoviglie 60°

Calore costante 70°

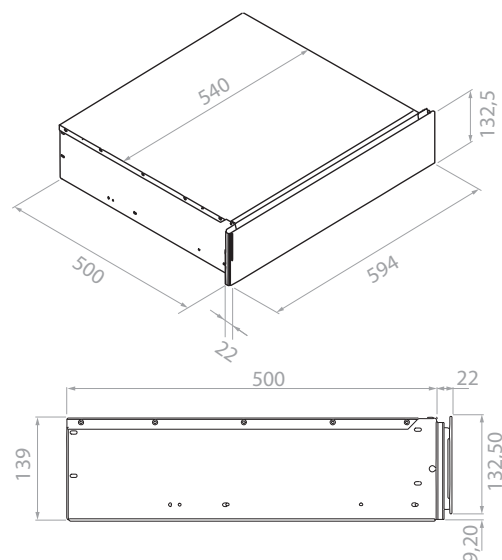
Scongelamento 30°

Riscaldamento 80°

Cottura a bassa temperatura 80°

(*)

I valori indicati sono orientativi e possono variare in base alle condizioni d'uso, al materiale delle stoviglie e alla quantità di carico.



Misure in mm